

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шабрикова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования
федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 10:49:57

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef961

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Методические указания

для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы

по дисциплине:

«ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Пятигорск, 2021

Содержание

1. Введение	2
2. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Основы проектной деятельности»	3
3. План-график выполнения самостоятельной работы	4
4. Контрольные точки и виды отчетности по ним	5
5. Методические рекомендации по изучению теоретического материала	6
6. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)	9
7. Методические указания по подготовке к экзамену	9
8. Список рекомендуемой литературы	9

Введение

Основной формой человеческого познания является наука. Наука в наши дни становится все более значимой и существенной составной частью той реальности, которая нас окружает и в которой нам так или иначе надлежит ориентироваться, жить и действовать. Философское видение мира предполагает достаточно определенные представления о том, что такое наука, как она устроена и как она развивается, что она может и на что она позволяет надеяться, а что ей недоступно. У философов прошлого мы можем найти много ценных предвидений и подсказок, полезных для ориентации в таком мире, где столь важна роль науки. Им, однако, был неведом тот реальный, практический опыт массированного и даже драматического воздействия научно-технических достижений на повседневное существование человека, который приходится осмысливать сегодня.

В результате самостоятельного изучения дисциплины обучающийся должен приобрести следующие компетенции:

Содержание компетенции

Код	Формулировка:
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. УК-2 И-1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение; определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач.

Наименование практических работ

Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Интерактивная форма проведения
2 семестр		
Практическая работа №1. Разработка производственной рецептуры мучного кондитерского изделия.	1,5	
Практическая работа №2. Расчет технологических потерь.	1,5	
Практическая работа №3. Разработка технико-технологической карты и технологической схемы на производство новой продукции (блюд, изделий).	1,5	
Практическая работа №4. Расчет химического состава и	1,5	

энергетической ценности новых изделий.		
Практическая работа №5. Установление перечня нормативных показателей качества и показателей безопасности новой пищевой продукции	1,5	
Практическая работа №6. Унификация рецептур новой продукции	1,5	Эксперимент
Практическая работа №7. Классификация методов анализа, используемых в исследованиях, их характеристика. Методы математической статистики, корреляционный анализ, уравнение регрессии.	1,5	Эксперимент
Практическая №8. Расчет стоимости нового пищевого продукта. Расчет экономической эффективности научной разработки.	1,5	
Итого за 2 семестр	12	3

1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Основы проектной деятельности»

Дисциплина «Основы проектной деятельности» входит в обязательную часть «Современные навыки профессионала: критическое мышление, креативность, коммуникации, командная работа» блока Б1 – Б1.О.02.05 подготовки бакалавра по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Ее освоение проходит в 2 семестре.

Изучение данной дисциплины базируется на знании курса «Математика».

Изучение данной дисциплины является предшествующей для «Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы и защита выпускной квалификационной работы».

Самостоятельная работа – это работа студентов по усвоению обязательной и свободно получаемой информации по самообразованию. Такая форма обучения приобретает в настоящее время актуальность и значимость. Её функцией является обеспечение хорошего качества усвоения знаний, умений, навыков и профессиональных компетенций студентами по изучаемой дисциплине. В качестве форм и методов внеаудиторной работы студентов является самостоятельная работа в библиотеке, конспектирование, работа со специальными словарями и справочниками, расширение понятийно-терминологического аппарата, подготовка к вопросам по собеседованию.

Текущая аттестация студентов проводится преподавателем, ведущим практические занятия по дисциплине, в следующих формах: отчет (письменный), собеседование.

Целью подготовки к практическим занятиям является письменный отчет в виде рабочей тетради по практическим работам. Задачами при подготовке к практическим занятиям – изучение теоретической части каждой работы, выполнение задания и ответ на контрольные работы.

Целью подготовки к самостоятельному изучению литературы по темам №1-8 дисциплины является собеседование с преподавателем по темам теоретического материала. Задачами при подготовке к самостоятельному

изучению литературы по темам №1-8 дисциплины – конспектирование студентом тем дисциплины.

Научно-теоретический уровень содержания. В работе необходимо обоснованно изложить тему, представить собственную позицию по проблеме.

Теоретические положения должны быть показаны как обобщение, вывод к фактическому материалу, а фактический материал – как иллюстрация, конкретизация научных теоретических положений.

Связь теории с практикой. В работе должна быть раскрыта практическая значимость обоснованных теоретических положений, проявлено умение автора увязать их с жизнью, в том числе и со своим направлением подготовки.

Самостоятельность и творчество в решении и изложении рассматриваемых вопросов. Работа не может быть результатом переписывания с одного источника, она должна быть итогом изучения обширного материала, содержать мысли и рекомендации автора.

Подбор и изучение литературы. При подборе литературы следует ориентироваться на источники, изданные в последние годы. Если в литературе отсутствует единая точка зрения по тому или иному вопросу, обучающему необходимо изложить взгляды авторов и сделать попытку их критической оценки, высказать свое личное мнение по данному вопросу. В заключении излагаются основные выводы по данному вопросу.

Необходимо составить план, включающий 2-3 вопроса. Тема излагается в соответствии с планом, делаются выводы. Завершает работу список литературы. Необходимо добиваться внутренней связи рассматриваемых вопросов, а также последовательности в изложении каждого вопроса.

Цитаты из работ заключаются в кавычки, пропуски слов в них отмечаются многоточием, при этом надо следить, чтобы сокращения не искажали смысл цитаты. При использовании цитат и цифр необходимо делать ссылку.

В конце работы приводится перечень фактически использованной литературы. Источников должно быть не менее 5. В список используемой литературы включаются лишь те источники, которые действительно использовались. Список составляется в алфавитном порядке.

Для правильного оформления библиографического списка использованной литературы необходимо свериться с приведенным списком в данной методической рекомендации.

2. План-график выполнения самостоятельной работы

Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды реализуемых компетенций	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
2 семестр						
УК-2	Подготовка к практическим занятиям №1-8	Отчет по практическим работам №1-8	Отчет (письменный)	2,16	0,24	2,4

УК-2	Самостоятельное изучение литературы по темам №1-8	Конспект	Собеседование	11,34	1,26	12,6
Итого за 2 семестр				13,5	1,5	15

3. Контрольные точки и виды отчетности по ним

В рамках рейтинговой системы успеваемость обучающихся по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

Рейтинговая оценка знаний обучающегося*

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
1	Практическая работа № 1-3	4 неделя	20
2	Практическая работа № 4-6	10 неделя	15
3	Практическая работа № 7-8	14 неделя	20
Итого за 2 семестр			55

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным 55. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если обучающийся получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый обучающемуся за текущее контрольное мероприятие, сданное в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Процедура дифференцированного зачета как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

При дифференцированном зачете используется шкала пересчета рейтингового бала по дисциплине в оценку по 5-балльной системе.

Шкала пересчета рейтингового балла

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
88-100	Отличный
72-87	Хороший
53-71	Удовлетворительно
< 53	Неудовлетворительно

4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить следующие виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации.

№ п/п	Виды самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Осн овна я	Дополни тельная	Мето дичес кая	Инте рнет- ресур сы
1	Самостоятельное изучение литературы по темам №1-8	1-3	1-4	1-2	1-5
2	Подготовка к практическим занятиям №1-8	1-3	1-4	1-2	1-5

Вопросы для собеседования

Тема 1. Методологическая оценка качества и безопасности, сертификация пищевой продукции.

1. Показатели качества и безопасности отдельных групп пищевой продукции.
2. Нормативная документация.
3. Сертификация – основная характеристика процедуры, схемы сертификации.
4. Нормативная база.
5. Табличная форма представления результатов наблюдений.
6. Классификация методов анализа, используемых в исследованиях.

Тема 2. Планирование и проведение экспериментальных исследований.

1. Разработка плана, планирование эксперимента.
2. Методология проведения научных исследований.
3. Написание и оформление результатов исследований.
4. Композиция научной работы.
5. Рубрикация научной работы.
6. Язык и стиль научной работы.
7. Редактирование и «вылеживание» научной работы.
8. Основные элементы структуры научного произведения.
9. Рубрикация научной работы.
10. Составление и оформление научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.
11. Анализ результатов научных исследований.
12. Внедрение результатов исследований и разработок на практике.

Тема 3. Современные направления в разработке рецептур нового пищевого продукта.

1. Рецептура – основная часть технологической документации.
2. Органолептические и технологические показатели их качества.
3. Определение характера лабораторных методов контроля.
4. Расчет технологических потерь.
5. Разработка рецептур.

6. Нормы потерь при тепловой обработке сырья или полуфабрикатов – при варке, жарке, запекании, припускании, бланшировании, тушении.
7. Разработка технологической схемы.
8. Разработка технико-технологической карты на производство новой продукции (блюд, изделий).
9. Техничко-технологическая карта – нормативный документ, дающий предприятию право на выработку нового или фирменного изделия (блюда).
10. Расчет пищевой и энергетической ценности новых изделий.

Тема 4. Методы исследований свойства сырья и готовой продукции. Методы анализа.

1. Установление перечня нормативных показателей качества новой пищевой продукции.
2. Установление перечня нормативных показателей безопасности новой пищевой продукции.
3. Унификация рецептур новой продукции.
4. Унификация – основной метод стандартизации.
5. Создание комплексов рецептур, состоящих из ограниченного числа стандартизированных взаимозаменяемых ингредиентов.
6. Уменьшение многообразия видов и типов изделия одинакового функционального назначения.
7. Разработка унифицированных рецептур пищевой продукции.
8. Классификация методов анализа, используемых в научных исследованиях, их характеристика.

Тема 5. Методы обработки результатов исследований.

1. Методы математической статистики.
2. Корреляционный анализ, уравнение регрессии.
3. Методология разработки балловой шкалы на пищевую продукцию.
4. Дегустационная оценка качества пищевой продукции

Тема 6. Управление маркетинговой деятельностью предприятия питания.

1. Определение приоритетов в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания.
2. Управление информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания.
3. Анализ и оценивание информации, процессов, деятельности предприятия, рисков.

Тема 7. Определение конкурентоспособности новой продукции.

1. Расчет конкурентного потенциала новой продукции.
2. Расчет комплексной оценки качества.
3. Оценка рисков внедрения новой продукции.
4. Расчет стоимости нового пищевого продукта.
5. Расчет экономической эффективности научной разработки.

Тема 8. Патентование по результатам исследований.

1. Оформление результатов патентного поиска.
2. Подготовка заявки на изобретение.
3. Структура формулы изобретения.

4. Требования к формуле изобретения.
5. Требования к оформлению заявки.

Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если у студента глубокие знания формулировки совокупных взаимосвязанных задач в рамках поставленной цели проекта, обеспечивающих ее достижение; умения определять ожидаемые результаты решения выделенных задач; отличные владения формулировкой совокупных взаимосвязанных задач в рамках поставленной цели проекта, обеспечивающих ее достижение; определением ожидаемых результатов решения выделенных задач.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если у студента имеются знания формулировки совокупных взаимосвязанных задач в рамках поставленной цели проекта, обеспечивающих ее достижение, но допускает ошибки; умения определять ожидаемые результаты решения выделенных задач, но допускает ошибки; владения формулировкой совокупных взаимосвязанных задач в рамках поставленной цели проекта, обеспечивающих ее достижение; определением ожидаемых результатов решения выделенных задач, но допускает ошибки.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он недостаточно знает формулировку совокупных взаимосвязанных задач в рамках поставленной цели проекта, обеспечивающих ее достижение; недостаточно умеет определять ожидаемые результаты решения выделенных задач; недостаточно владеет формулировкой совокупных взаимосвязанных задач в рамках поставленной цели проекта, обеспечивающих ее достижение; определением ожидаемых результатов решения выделенных задач.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он слабо знает формулировку совокупных взаимосвязанных задач в рамках поставленной цели проекта, обеспечивающих ее достижение; слабо умеет определять ожидаемые результаты решения выделенных задач; слабо владеет формулировкой совокупных взаимосвязанных задач в рамках поставленной цели проекта, обеспечивающих ее достижение; определением ожидаемых результатов решения выделенных задач.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины, не допускает грубых ошибок при изложении материала; хорошо ориентируется: в терминах.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки при изложении материала.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя вопросы для собеседования, которые позволяют оценить ответы обучающихся по темам дисциплины «Основы проектной деятельности».

Предлагаемые обучающемуся вопросы для собеседования позволяют проверить компетенции: УК-2. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более глубокими знаниями материала.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 5 минут, в течение данного времени будет проводиться беседа с обучающимся в диалоговом режиме.

При подготовке к ответу обучающимся предоставляется право пользования нормативными документами, сборниками рецептур.

5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)

– Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Основы проектной деятельности» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания // Оробинская В.Н./ Пятигорск.

6. Методические указания по подготовке к экзамену

Для дисциплины «Основы проектной деятельности» предусмотрен зачет с оценкой во 2 семестре.

7. Список рекомендуемой литературы

Основная литература:

1. Мокий, М.С. Методология научных исследований: учебник для магистров / М.С. Мокий, А.Л. Никифоров, В.С. Мокий; под ред. М.С. Мокия; Гос. ун-т упр.; Рос. экон. ун-т им. Г.В. Плеханова. – М.: Юрайт, 2014. – 255 с. – (Магистр). – На учебнике гриф: Доп.УМО. – Прил.: с. 255. – Библиогр.: с. 250-254. – ISBN 978-5-9916-3094-8

2. Основы научных исследований и патентование: учебно-методическое пособие / Новосибирск: Новосибирский государственный аграрный университет, 2013. – 228 с.; То же. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230540>

3. Алексеев, В.П. Основы научных исследований и патентование: учебное пособие / В.П. Алексеев, Д.В. Озёркин – Томск: Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники, 2012. – 172 с.; То же. - URL:

Дополнительная литература:

1. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания. В 2 ч. Ч. 1. Продукты растительного происхождения: учеб. издание/ В.В. Шевченко [и др.] – СПб.: Троицкий мост, 2009.

2. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания. В 2 ч. Ч. 2. Продукты животного происхождения: учеб. издание/ В.В. Шевченко [и др.] – СПб.: Троицкий мост, 2009.

3. Шкляр, М.Ф. Основы научных исследований: учебное пособие / М.Ф. Шкляр. – 4-е изд. – М.: Дашков и К°, 2012. – 244 с. – (Учебные издания для бакалавров). – ISBN 978-5-394-01800-8;

4. Обогащение пищевых продуктов и биологически активные добавки. Технология, безопасность и нормативная база: ред. П.Б. Оттавей; пер. И.С. Горожанкина – СПб.: Профессия, 2010.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.suharevka.ru> – Сайт технологического оборудования
2. <http://www.complexdor.ru> – Сайт базы нормативной и технической документации
3. <http://www.twirpx.com> – Сайт поиск литературы
4. <http://www.pitportal.ru> – Сайт информационного портала
5. <http://www.libgost.ru> – Сайт библиотеки Гостов и нормативных документов.